





Lampiran 1. Proses pengeringan nilam segar dengan cara digantung.



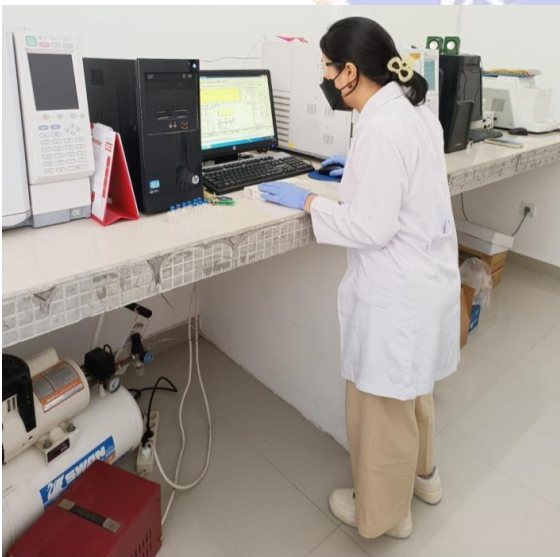
Lampiran 2. Proses destilasi nilam kering yang sudah dicacah dengan alat destilasi uap selama 8 jam



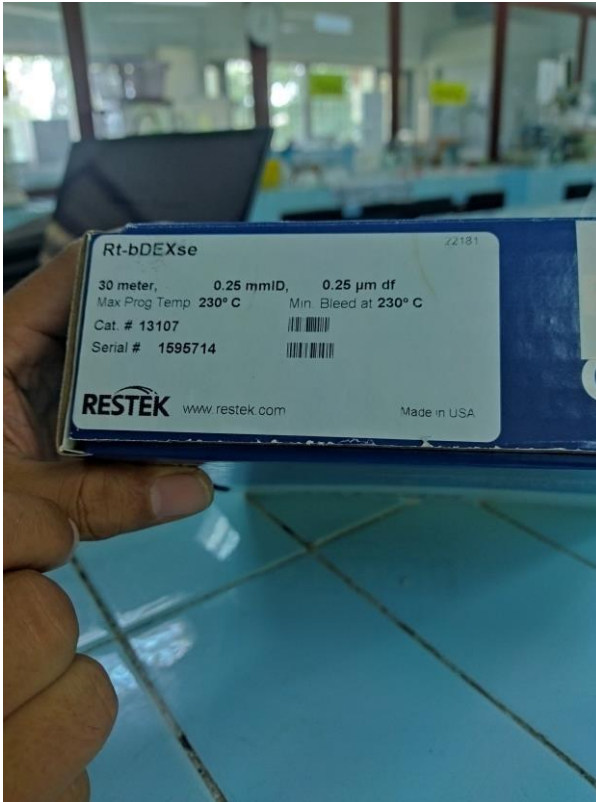
Lampiran 3. Minyak nilam segar disaring menggunakan kertas saring



Lampiran 4. Preparasi sampel minyak nilam untuk uji GC-MS sebanyak 1



Lampiran 5. Mengolah data minyak nilam pada GC-MS.



Lampiran 6. Kolom kiral yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rt-bDEXse.

